



« Bien manger à l'école C'est l'affaire de ma commune »



Menus semaine 36 du 01 Septembre au 05 Septembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
lundi 01	Melon 9.13.14	Steak Haché échalotte 8.9.12.14	Frites 9.14		Glace 1.2.3.7.8.11.14
MARDI 02	Tomates vinaigrette 9.13.14	Blanc de poulet sauce forestières 9.14	Pâtes 2.9.14	Babybel 1.14	Pastèque
MERCREDI 03	Betteraves rouges œuf 3.9.13.14	Chipolatas 1.2.3.9.12.14	Haricots verts 9.14		Yaourt fruits bio 2.8.14
JEUDI 04	Carottes rapées bio 9.13.14	Lasagnes de légumes 1.2.3.9.12.14	Salade verte 9.13.14	Kiri 1.14	Compote de pomme bio 14
VENDREDI 05	Concombre bio à la crème 9.13.14	Filet de colin pané 1.2.3.4.5.6.8.9.14	Pomme de terre vapeur 1.14		Salade de fruit 14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 37 du 08 Septembre au 12 Septembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 08	Taboulé maison 1,2,3,9,14	Sauté de dinde 9,14	Courgette à la crème 1,9,14		Petits suisses aux fruits 1,8,12,14
MARDI 09	Pastèque	Boulettes de bœuf 8,9,12,14	Pâtes sauce tomate 2,9,14	Emmental 1,14	Raisin Bio
MERCREDI 10	Salami 9,13,14	Cordon bleu 1,2,3,9,14	Petit pois carottes 9,14		Tarte aux pommes 1,2,3,8,9,11,14
JEUDI 11	Salade tomates concombre 9,13,14	Tortilla maison 1,3,9,14	Salade 9,13,14	Kiri 1,14	Liegeois 1,14
VENDREDI 12	Melon 1,9,13,14	Colin sauce citron 1,2,3,4,5,6,8,9,14	Riz 2,9,14		Glace 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



BON APPETIT !!!

Menus semaine 38 du 15 Septembre au 19 Septembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 15	Betteraves rouges vinaigrette 9,13,14	Poulet roti 9,14	Poêlée asiatique 9,14	Camembert 1,14	Yaourt 1,14
MARDI 16	Melon	Escalope de veau 1,2,3,9,12,8,14	Haricots verts persillés 2,9,14		Tarte aux fruits 1,8,12,14
MERCREDI 17	Gaspacho 1,2,3,9,12,8,14	Bolognaise 1,2,3,9,12,8,14	Pâtes 2,9,14		Poire bio 1,2,3,14
JEUDI 18	Salade tomates concombre mais œuf 9,13,14	Paella aux légumes d'été 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14	Edam 1,14	Compote bio 14
VENDREDI 19	Carottes râpées 3,1,14	Parmentier de poisson 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14		Glace 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 39 du 22 Septembre au 26 Septembre 2025

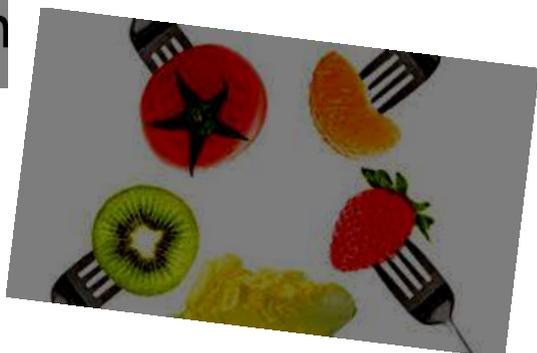
DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 22	Concombre à la crème 3,9,13,14	Poulet Basquaise 9,14	Riz 9,14		Fromage blanc 1,14
MARDI 23	Tarte au fromage 1,2,3,11,14	Saucisses toulouse à la tomate 8,9,12,14	Lentilles financières 2,9,14	Kiri 1,14	Raisin
MERCREDI 24	Melon 9,13,14	Escalope de dinde 9,14	Frite 9,14		Yaourt vanille caramel 1,14
JEUDI 25	Tomates œuf 9,13,14	Gratin de pâtes légumes de saison fromage 2,14,9	Salade 9,13,14	Mimolette 1,14	Crème chocolat 1,2,3,14
VENDREDI 26	Taboulé 1,3,9,13,14	Dos de colin sauce citron 1,2,3,9,14	Courgettes à la crème 2,9,14		Glace 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 40 du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 29	Betteraves œuf 3.9.13.14	Steak haché échalotte 8.9.12.14	Poêlée de légumes 1.2.3.9.14		Tarte abricot 1.8.12.14
MARDI 30	Tomates haricots verts mais 9.13.14	Sauté de veau 9.14	Gratin de pomme de terre 2.9.14	Emmental 1.14	Pomme bio 1.14
MERCREDI 01	concombre 9.13.14	Chipolatas 9.13.14	Lentilles dijonnaise 2.9.14		Flan vanille 1.2.3.14
JEUDI 02	Salade de riz tomate œuf olive 2.3.9.13.14	Tian courgettes tomates pommes de terre oignon 1.2.3.14	Salade 9.13.14	Babybel 1.14	Mousse chocolat 1.2.3.12.8.14
VENDREDI 03	Carottes rapées 1.2.3.9.14	Poisson à la limousine 2.9.14	Salade 9.13.14		Cornet de glace 1.14.11.8.12



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



MENU CANTINE




Menus semaine 41 du 06 Octobre au 10 Octobre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 06	Salade de tomates 1,9,13,14	Bourguignon 9,14	Pâtes 9,14		Gateau basque 1,8,12,14
MARDI 07	Tzatziki crème fraiche 9,13,14	Poulet rôti 9,14	Purée maison 9,14		Compote de fruits 1,14
MERCREDI 08	Paté de foie 1,2,3,9,14	Cordon bleu 8,9,12,14	Haricots verts persillés 2,9,14	Camembert 1,14	Fruit de saison 14
JEUDI 09	Carottes rapées œufs 3,9,14	couscous de légumes 2,9,14	Semoule	Samos 1,14	Poire bio 1,2,3,8,12,11,14
VENDREDI 10	Betteraves rouges 9,13,14	colin meunière 1,2,3,4,5,6,8,9,14	Riz sauce citron 1,2,3,9,14		Liégeois glace 1,3,11,12,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 42 du 13 Octobre au 17 Octobre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 13	Salade coleslaw 1,3,9,13,14	Hamburger 8,9,12,14	Frites 9,14		Brownies 1,2,3,8,11,12,14
MARDI 14	Nem aux légumes 1,2,3,8,12,14	Porc au caramel 9,14,12,8	Riz cantonnais 2,9,14		Flan coco 1,2,3,9,14
MERCREDI 15	Salade de tomate mozza 1,9,13,14	Pizza maison 1,2,3,9,14	Salade verte 9,13,14		Tiramizu 1,2,3,12,8,14
JEUDI 16	Salade de carottes à la Marocaine 9,13,14	Tajine pomme de terre abricot 2,9,14	Semoule 2,9,14		Meskouta gateau à l'orange 1,2,3,9,14
VENDREDI 17	Salade verte 9,13,14	Paella poulet maison 2,9,14			Churros 1,2,3,9,14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 43 du 20 Octobre au 24 Octobre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 20	Tarte à la tomate chèvre maison 1.2.3.9.10.12.14	Cordon bleu 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Frites 9.14		Glace 1.3.14
MARDI 21	Tomates œufs 9.13.14	Parmentier de bœuf 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Carottes braisées 9.13.14		Tarte aux pommes 1.3.14
MERCREDI 22	Quiche 1.9.13.14	boulette de boeuf sauce provençale 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Gratin de courgettes 2.9.14		Fondant au chocolat 1.14
JEUDI 23	Carottes rapées 1.9.13.14	Poulet yassa 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Riz sauce citron 9.14		Petit suisse aux fruits 1.14
VENDREDI 24	Betteraves mimolette 9.13.14	Poisson meunière 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Pomme vapeur persillées 2.9.14		Crème caramel 1.14.3.

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



alamy Image ID: 141076 www.alamy.com



Menus semaine 44 du 27 Octobre au 31 Octobre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 27	Taboulé maison <i>1,9,13,14</i>	Escalope de poulet roties <i>9,14</i>	Légumes persillés <i>2,9,14</i>	Tartare <i>1,14</i>	Tarte amandine <i>1,2,3,11,14</i>
MARDI 28	Tomates en salade <i>2,9,13,14</i>	Bolognaise <i>9,14</i>	Pâtes <i>2,9,14</i>		Flan caramel <i>1,14</i>
MERCREDI 29	Carottes rapées <i>2,9,13,14,3</i>	Merguez <i>9,14</i>	Couscous aux légumes <i>2,9,14</i>		Petits suisse aux fruits <i>1,14</i>
JEUDI 30	betteraves rouges vinaigrette <i>9,13,14</i>	Blanquette de veau <i>1,3,9,12,14</i>	Riz <i>2,9,14</i>	Edam <i>1,14</i>	Liégeois glace <i>1,14</i>
VENDREDI 31	Concombre bio vinaigrette <i>9,13,14</i>	Filet de colin pané <i>1,2,3,4,5,6,8,9,14</i>	Pomme de terre vapeur <i>1,14</i>		Salade de fruit <i>14</i>

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.